



Chemin Faisant

Association « Les Amis de Saint Jacques de Compostelle en Alpilles »

Membre de la F.F.A.C.C.

Enregistrée sous le n°W131001213 S/P d'Aix .Loi de 1901.

Maison de la Vie Associative—55 Rue Ampère—13300 SALON DE PROVENCE

Tél: 06.89.90.60.21

Courriel: stjacquesalpilles@yahoo.fr - site : www.stjacquesalpilles.fr

Bulletin gratuit n° 64 - mai 2023

« Le monde n'est pas un problème à résoudre mais un mystère à contempler »...

Pape François



LE MOT DE LA PRESIDENTE



Le monde associatif serait en crise. Profondément perturbé par deux années d'interruption covid, celui-ci aurait du mal à retrouver son rythme de croisière. Les anciens ne renouvellent pas leurs adhésions et les nouveaux se font attendre. Ceux qui sont aux manettes s'épuisent à remplir tous les postes et finissent par se décourager.

Si notre association fait figure d'exception, tant il est vrai que chacun s'emploie à donner le meilleur de lui-même pour la satisfaction de tous, il n'en est pas de même pour notre fédération Compostelle France. Après une grave crise qui a failli la faire implorer en 2019, l'élection d'Annie Cardinet est apparue comme un petit miracle. Une vision claire et une énergie farouche ont redonné vie à ce grand corps malade. Mais la pandémie est passée par là et la mobilisation a faibli. Son CA s'est réduit comme peau de chagrin et sa présidente est au bord du burn-out. Répondre aux demandes des associations partenaires tout en assurant la représentation de la fédé auprès des institutions nationales et internationales s'avère chronophage. Le secrétariat fait défaut et le site est à l'arrêt. C'est un appel au secours qu'Annie Cardinet lance à tous les membres des associations partenaires. Bien sûr il ne s'agit pas de déshabiller nos CA pour habiller celui de la fédération en puisant parmi ceux qui s'investissent localement mais d'interpeler tous ceux qu'un travail à l'échelle nationale intéresse. Les chantiers sont nombreux et passionnants. S'il a été envisagé un temps d'embaucher un permanent, la question budgétaire et surtout l'absence de lieu dédié ont fait obstacle.

Voici en conclusion de sa lettre ce que demande Annie pour continuer à assumer son rôle de présidente au mieux jusqu'à la prochaine assemblée générale, ou, au pire, jusqu'au mois de juin

« Il est nécessaire d'étoffer l'équipe au moins pour continuer le travail accompli depuis plus de 3 ans.. Des bénévoles en plus grand nombre serait le plus urgent... Il faudrait combler les vides au niveau informatique, communication (notre page face book, piratée, n'est plus utilisable,) et pour le secrétariat, permettre qu'il y ait des adjoints aux postes de trésorier et de secrétaire. » Un des nôtres, Chris, a déjà siégé au CA fédéral. Malheureusement des problèmes de santé ont mis fin prématurément à une expérience qu'il juge passionnante et qu'il recommande vivement.

Alors pour que la solidarité jacquaire ne soit pas un vain mot « engagez vous » comme dirait le centurion romain des BD de notre enfance et....

Ultréia Catherine Casanova

SOMMAIRE

- ◆ Le mot de la Présidente
- ◆ L'Aubrac
- ◆ Sylvain Tesson
- ◆ La Compostela
- ◆ Le Chemin métaphore de la vie
- ◆ L'écho des garrigues
- ◆ La Case à Palabres
- ◆ Pierre Soulages à Conques
- ◆ Le coin des lecteurs
- ◆ Drôlerie d'Ormesson
- ◆ Les bouchons
- ◆ La recette



L'Aubrac



Aubrac, Immense plateau perdu, Lande abandonnée des Dieux, balayée par les vents,
Malgré les jonquilles éclaboussant de jaune les prairies verdoyantes
Malgré les orchidées violettes en bordure de sentier
Ils marchent, s'égrènent entre les passages aménagés dans les pâturages,
Ils sont seuls, à deux ou en grappes,
Silhouettes lointaines de sportifs ou pèlerins,
Humains, ils emportent avec eux pierres précieuses et chagrins
Ne faites pas de bruit,
Ne les bousculez pas, Ils sont lourds et fragiles sur ces sentiers de terre

Ils sont leurs pas qui s'enfoncent dans la tourbe
Ils sont leurs bâtons qui claquent sur les cailloux
Ils sont les croix de granit et fer forgé écartelées entre ciel et terre aux croisées des chemins
Ils sont l'ombre et la fraîcheur des nuages
Ils sont les truites arc-en-ciel qui glissent sous les ponts
Ils sont les chapelles discrètes des saints vénérés, Fleury, Roch, Foy, Marguerite
Ils sont les vitraux de lumière des soleils rasants Ils vont, Seulement cela ils savent,
Ils vont vers leur chemin

Laurence Robert

Bulletincamino



Dans les forêts de Sibérie

*De mon duvet, j'entends crépiter le bois. Rien ne vaut la solitude.
Pour être parfaitement heureux, il me manque quelqu'un à qui
l'expliquer.*

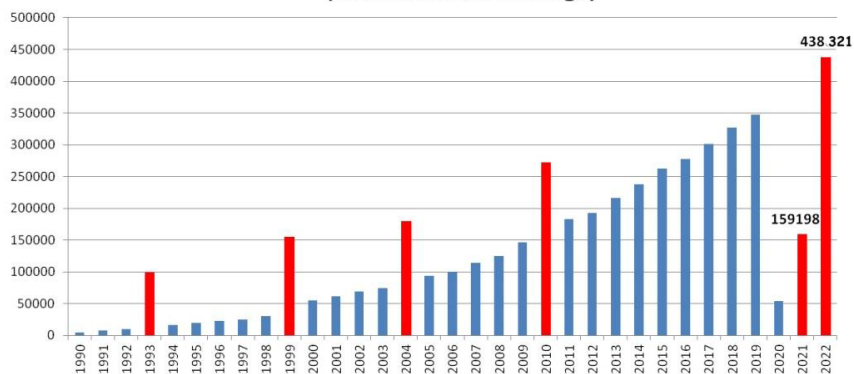
Sylvain Tesson





2022 : 438 321 pèlerins on reçu la « COMPOSTELA »

Nombres réels de pèlerins recensés de 1990 à 2022
(années saintes en rouge)



Ce nombre est certes le plus élevé jamais enregistré, mais est-il en cela remarquable ?

Chaque année en effet le nombre de « compostelles » distribuées dépasse celui de l'année précédente. Le graphique ci-dessus illustre très clairement ce phénomène.

Comment aurait évolué la population pèlerine s'il n'y avait pas eu le covid et donc si 2021 avait été l'année sainte ? La croissance régulière du nombre de pèlerin.e.s tant pour les années normales que pour les années saintes permet aisément de prédire les

nombre attendus dans le futur (du moins dans la mesure où l'évolution du pèlerinage ne manifeste pas un changement radical).

Le graphique suivant présente ces nombres attendus s'il n'y avait pas eu la perturbation de la pandémie.

Nombres attendus de pèlerins sans perturbations dues au covid

530.171 pour l'année sainte normale de 2021

413.309 pour l'année 2022 si il n'y avait pas eu le covid



Sans perturbation « covid », le nombre attendu pour l'année sainte 2021 est de 530.171 et pour l'année normale de 2022 de 413.309.

Le nombre réel de compostelles distribuées en 2022 (année sainte posposée) est 438.312, ce qui est nettement en dessous des 530.171 attendus normalement pour l'année sainte normale de 2021 et à peine supérieur au 413.309 qui aurait été atteint si 2022 avait été une année normale. De plus les perturbations dues au covid au cours des années 2020 et 2021, ont forcé un très grand nombre de pèlerin.e.s d'interrompre ou de postposer leur pèlerinage. Ceci aurait dû gonfler les chiffres de 2022

En cumulant les nombres enregistrés au cours des 2 années saintes (2021 et 2022), on obtient un nombre de 597.519 à peine légèrement supérieur au nombre attendu pour une année sainte normale. On peut donc dire que la population pèlerine de l'année sainte 2022 est plutôt en de ça de ce que l'on aurait pu espérer et se rapproche plutôt de celle d'une année normale.

On sait que lors des années saintes la distribution de la population pèlerine est différente de celle des années normales, ceci notamment quant à la longueur du pèlerinage : On y enregistre un pourcentage plus important de pèlerinage court.

.../...

EN CONCLUSION :

Le nombre de 438.321 pèlerin.es recensé.e.s par l'Office des pèlerins pour l'année sainte 2022 est plutôt en de ça de ce que l'on aurait pu espérer.

Le pourcentage de pèlerinage court en 2021 est le plus élevé jamais atteint mais est peut être influencé par le covid. Celui de l'année 2022, s'inscrit parfaitement dans la tendance observée ces dernières années et ne semble donc pas dépendre du fait que l'année 2022 soit une année sainte.

Les caractéristiques de l'année sainte 2022 s'apparentent plus à celles d'une année normale qu'à celle d'une année sainte.

L'hypothèse, que la crainte du covid ait pu en décourager certains et donc jouer un rôle sur la fréquentation du chemin, n'est bien sûr pas à exclure.

<https://verscompostelle.be/annee-sainte-2022.htm> Pierre Swalus



En 2010, ayant pris un congé sans solde, je pensais entre autre partir marcher sur les Chemins de Saint-Jacques. Il s'agissait quand même au départ d'une gageure pour moi, car j'avais rejeté dans ma jeunesse mon milieu d'origine si fermé, étriqué et...très catho, je ressentais quelques résistances à emprunter ces chemins marqués par la Chrétienté. Et puis, très vite, je savais que j'irais jusqu'au bout et ce fut une période très importante sur mon chemin de Vie. Il y eut des moments de toutes sortes, joyeux, intéressants, partagés, difficiles, de belles rencontres et des situations qui ont ravivé en moi des choses du passé qui me permirent de les dépasser en les traversant. J'ai réglé mes vieilles histoires sur ce Chemin et me suis allégée d'un poids, tout à fait extraordinaire !

J'ai rencontré entre autre deux femmes venant de République Tchèque, Marta et Yarka, à plusieurs reprises nous avons passé des moments ensemble, nous nous parlions en anglais, d'emblée j'ai senti beaucoup d'« atomes crochus » notamment avec Marta. Deux ans après, je suis allée les retrouver dans leur pays et leurs villes respectives. L'une et l'autre me firent visiter des endroits intéressants et nous avons aussi marché là-bas avec Marta, une de ses filles, sa voisine... Il existe un Chemin de Saint-Jacques mais qui est moins connu et emprunté que les nôtres. Jusqu'à maintenant, il n'existe pas de livres répertoriant les endroits où séjourner, par exemple. Marta elle-même ne savait pas trop où nous nous arrê-

rions, ça ne m'inquiétait pas du tout et nous avons toujours trouvé des solutions, soit dans ces anciens gymnases avec café, petit resto, dortoirs ou aussi chez l'habitant. Par la suite, Marta a poursuivi ce Chemin dans son pays par petites touches.

Et nous nous sommes retrouvées 10 ans après, en septembre 2022, elle est revenue ici et nous avons marché 10 jours ensemble sur le Chemin d'Arles, d'Eyguières à Saint-Guilhem-le Désert. Nous nous sommes vraiment régalées et avons encore beaucoup discuté. J'ai ressenti particulièrement cette fois-ci la richesse et la diversité des accueils dans les gîtes, à chaque fois c'était complètement différent, à chaque jour la surprise ! Une des personnes qui nous a si simplement bien accueillies dans un gîte pèlerins a exprimé le fait que justement il s'agissait d'une autre façon de vivre ce Chemin, aussi forte. Pour lui aussi chaque jour apportait la surprise et une ambiance particulière car chaque personne présente apporte une coloration personnelle.

Nous avons vécu un moment étonnant dans un autre gîte, celui assez récent du Paradou, dans l'ancien presbytère, un vraie paradis ! Nous attendions que Gérard vienne nous ouvrir les portes. D'autres personnes sont arrivées et nous ont fait entrer dans la cour. Une famille ukrainienne était hébergée dans ce même bâtiment, à l'étage. Un peu plus tard, les femmes viennent nous voir dans la pièce à vivre et nous font comprendre qu'elles vont nous apporter à manger le soir. Nous répondons que ça va, que nous avons prévu ce qu'il faut. En plus, dans ce gîte, il y avait à disposition une base d'aliments, au cas où. Plus tard encore, elles reviennent et nous donnent un sac d'aliments qu'ils étaient allés chercher aux Restos du Coeur à Saint-Rémy ! J'ai trouvé cela très touchant et troublant à la fois. Sur le coup, je dis à Marta : « Tu crois qu'ils nous prennent pour des réfugiées aussi? » En réalité, leur geste est magnifique : ils ont été accueillis ici à un moment critique de leur vie et redonne d'emblée aux autres qui arrivent avec leurs sacs à dos cette chaleur de l'accueil du Coeur. Partageons donc nous aussi avec cœur, autour de nous, du beau, du vrai, du sincère, car c'est très contagieux !

Josée Pavy

Un grand merci à nos adhérents qui nous ont envoyé des articles de ce journal.

Un regain de motivation pour « muscler » notre journal.

Continuons : le prochain numéro est pour le mois de septembre.



Le laurier-sauce

La feuille du laurier-sauce n'est pas toxique. La preuve, elle constitue depuis fort longtemps un élément du bouquet garni qui aromatise de nombreux plats. Mais comme elle est coriace, elle ne s'ingère pas. Il faut mieux la consommer sèche car, selon certains auteurs, elle serait toxique lorsqu'elle est fraîche.

Les feuilles du laurier-sauce se récoltent toute l'année. Cependant, il est conseillé d'éviter de les cueillir pendant la période de floraison, car les feuilles du laurier sont plus amères. Elles seront par la suite séchées dans un endroit sec et aéré.



Les noms des poissons



Le cabillaud c'est de la morue et la morue c'est du cabillaud.

Le bar est un loup et le loup est un bar.

Le haddock et l'aiglefin sont les mêmes poissons.

Colin et merlu, vous choisissez ? On ajoute le lieu noir pour le même poisson.

La lotte est une baudroie décapitée.

Catherine Casanova—Marie Gauchet



La « Case à Palabres »



La Case à Palabres ne répond plus. Son silence nous bouleverse car il signifie, au-delà de la fermeture d'un restaurant et d'une salle de réunion bien connus, la disparition d'un lieu unique.

Unique tout d'abord par la personnalité de ceux qui pendant 15 ans surent accueillir, soutenir tous ceux et celles qui avaient des choses à dire et à partager. Denise et Paul s'étaient donnés cœurs et âmes, avec joie et sincérité, au service d'associations dont les valeurs servaient l'intérêt général.

Ils avaient su apporter ce supplément d'âme qui s'ajoutait aux délices de leur cuisine.

Unique ensuite par la diversité de ceux qui s'y retrouvaient.

Cinéma, philosophie, peinture, musique, expositions, enseignement et engagement ; la liste n'était jamais close car chacun savait qu'en poussant la porte, tout serait fait pour l'aider à mener à bien son projet.

Il faisait chaud entre ces murs et ce n'était pas dû à un débordement calorique des cuisines mais à l'effervescence des conversations, au

bouillonnement des idées et à la passion des échanges.

Unique enfin parce que la Case était devenue notre maison, même si quelques fois nous y étions à l'étroit, dépassés par le nombre d'une famille qui s'agrandit.

Le départ des fondateurs historiques marqua une rupture. Perrine reprit le flambeau impulsant un souffle de modernité mais la pandémie arriva et les confinements successifs firent le reste. Petit à petit, tout le monde s'en est allé. Pour ne pas abandonner nous avons voulu y croire en maintenant dans ce local nos accueils et cafés jacquaires. Mais aujourd'hui, l'avenir de la Case est incertain et nous devons aussi partir.

Désormais c'est à la MVA que nous nous retrouverons. La chaleur de nos rencontres sera bien nécessaire pour palier la froideur de ces murs et retrouver un peu de l'âme de ce lieu que nous avons tant aimé.

Catherine Casanova



Pierre Soulages à Conques



L'abbatiale de Conques semble bien être une consécration pour la carrière picturale de *Pierre Soulages*. Et l'on aurait vraiment voulu être présent quand *Soulages* et l'écrivain *Charles Juliet* se sont rencontrés. *Charles Juliet* qui dit de *Soulages* qu'il a «une capacité de voir que nous n'avons pas». On le croit volontiers.

Car le noir s'est imposé à lui dès les années cinquante. Sa manière tout à fait unique de parler de cette couleur dont il dit que c'est «une couleur violente» qui lui a offert une «infinité de possibilités». On le croit encore et on le voit, c'est entendu ! Unique aussi est sa capacité à faire surgir la lumière du noir, l'outrenoir. Je ne me risquerais pas à une explication relative aux vitraux, je n'en ai pas les compétences.

La biographie très connue de *Soulages* fait référence à sa prédilection pour le noir dès son plus jeune âge, disant alors qu'il «dessinait de la neige». Plus tard, il se marie la nuit et en vêtements noirs...

Il fut décidé en 1985 (Jack Lang était Ministre de la culture) de remplacer les vitraux classiques de l'abbatiale. Il faudra à *Soulages* de nombreuses années pour trouver et faire fabriquer le verre opaque qui lui conviendra, celui qui laisse passer la lumière mais au travers duquel on ne pourra distinguer l'autre côté. La réalisation des cent quatre vitraux de Conques l'a mobilisé jusqu'en 1994. À *Charles Juliet* (toujours) qui lui demande : «*Était-ce une parenthèse dans votre œuvre ou sa continuité ?*», il répond «*Sa continuité, car j'ai toujours travaillé la lumière*».

Pour le chemineau qui entame la descente malaisée, caillouteuse, très pentue (normal, c'est une descente), qui pense innocemment qu'il touche au but car Conques ne devrait plus être loin, l'attente paraît bien longue, la tortuosité de la sente ressemblant peu ou prou à une manière de purgatoire. Mais quand la trouée se fait jour, quand la lumière de l'après-midi vous fait la grâce d'inonder la cathédrale et le village, alors il ne vous reste plus qu'à vous émerveiller et à remercier (qui ?) de vous avoir permis d'aller jusque-là.

Richter a peint les vitraux de la cathédrale de Cologne, *Matisse* a décoré et peint les vitraux de la Chapelle du Rosaire à Saint-Paul de Vence, et *Pierre Soulages* nous a laissé la virtuosité de Conques.

Monique Lacroix



De la lecture...

Les nombreuses femmes qui ont eu l'audace d'entreprendre de longs voyages ont pour la plupart disparu dans les brumes de l'histoire. Aujourd'hui leurs récits sont redécouverts. Grâce à la marche, ces femmes ont trouvé leur indépendance et se sont parfois même autorisé un changement de vie radical. Nan Shepherd, poétesse écossaise, la peintre galloise Gwen John, Clara Vyvyan, voyageuse et randonneuse, l'écrivaine et philosophe Simone de Beauvoir, ou Georgia O'Keefe, célèbre peintre américaine, en témoignent. Artistes, philosophes, écrivaines, ces femmes ne marchaient pas pour jouir de toute la liberté dont peut jouir un homme, ni pour faire de l'exercice. Elles marchaient afin de penser par elles-mêmes, de mettre de l'ordre dans leurs émotions, d'affirmer leur indépendance. Elles marchaient pour exister.

Proposé par *Marlène Lamballais*



Je ne résiste pas à l'envie de vous faire partager le plaisir que j'ai eu à lire ce livre « Petit traité sur l'immensité du monde » de Sylvain Tesson. On peut aimer ou ne pas aimer le personnage, mais une chose est sûre, c'est un écrivain qui témoigne d'une grande érudition dans l'écriture de ces voyages, de la nature, de la géographie ou de la géologie.

Il nous donne dans ce livre l'envie de partir, d'explorer, de s'émerveiller devant tant de beautés simples que nous ne prenons plus le temps de voir. C'est un nomade, un pèlerin laïque de notre époque. Ce *Petit traité sur l'immensité du monde* est un précis de désobéissance naturaliste, une philosophie de poche buissonnière, un récit romantique contre l'ordre établi.

Lionel Baccou



«Myope comme une taupe», «rusé comme un renard» «serrés comme des sardines»... les termes empruntés au monde animal ne se retrouvent pas seulement dans les fables de La Fontaine, ils sont partout.

La preuve: que vous soyez fier comme un coq, fort comme un boeuf, têtu comme un âne, malin comme un singe ou simplement un chaud lapin, vous êtes tous, un jour ou l'autre, devenu chèvre pour une caille aux yeux de biche.

Vous arrivez à votre premier rendez-vous fier comme un paon et frais comme un gardon et là , ... pas un chat !

Vous faites le pied de grue, vous demandant si cette bécasse vous a réellement posé un lapin.

Il y a anguille sous roche et pourtant le bouc émissaire qui vous a obtenu ce rancard, la tête de linotte avec qui vous êtes copain comme cochon, vous l'a certifié: cette poule a du chien, une vraie panthère

C'est sûr, vous serez un crapaud mort d'amour. Mais tout de même, elle vous traite comme un chien.

Vous êtes prêt à gueuler comme un putois quand finalement la fine mouche arrive.

Bon, vous vous dites que dix minutes de retard, il n'y a pas de quoi casser trois pattes à un canard.

Sauf que la fameuse souris, malgré son cou de cygne et sa crinière de lion est en fait aussi plate qu'une limande, myope comme une taupe, elle souffle comme un phoque et rit comme une baleine.

Une vraie peau de vache, quoi !

Et vous, vous êtes fait comme un rat.

Vous roulez des yeux de merlan frit, vous êtes rouge comme une écrevisse, mais vous restez muet comme une carpe.

Elle essaie bien de vous tirer les vers du nez, mais vous sautez du coq à l'âne et finissez par noyer le poisson.

Vous avez le cafard, l'envie vous prend de pleurer comme un veau (ou de verser des larmes de crocodile, c'est selon).

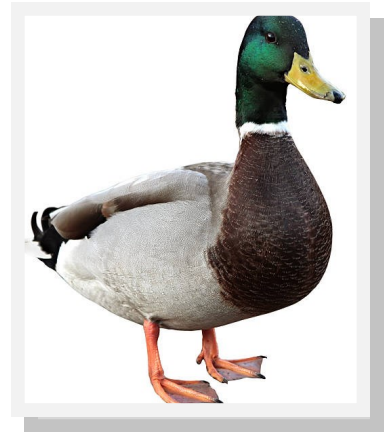
Vous finissez par prendre le taureau par les cornes et vous inventer une fièvre de cheval qui vous permet de filer comme un lièvre.

C'est pas que vous êtes une poule mouillée, vous ne voulez pas être le dindon de la farce.

Vous avez beau être doux comme un agneau sous vos airs d'ours mal léché, faut pas vous prendre pour un pigeon car vous pourriez devenir le loup dans la bergerie.

Et puis, ça aurait servi à quoi de se regarder comme des chiens de faïence.

Après tout, revenons à nos moutons: vous avez maintenant une faim de loup, l'envie de dormir comme un loir et surtout vous avez d'autres chats à fouetter.



*Billet d'humour de Jean d'Ormesson
Proposé par Anne Marie Pérez*



Les bouchons



Ce mercredi, en début d'après-midi, au local de la Compagnie des bouchons, avenue Prosper Mérimée, 14.7 tonnes de bouchons plastiques collectés depuis 7 mois, ont été extraits du hangar qui leur sert d'entrepôt. Ils ont ensuite été rassemblés à l'extérieur, puis chargés grâce à une tractopelle gracieusement prêtée par la Société Midi-Travaux dans un semi-remorque. « *Il s'agit du douzième chargement que nous effectuons, le premier de cette année* » explique Françoise Balland, la trésorière.

« *Ce qui représente plus de 36 000 € reversés pour aider les adultes porteur de handicap à vivre normalement* ». En effet, ces tonnes de bouchons acheminées jusqu'à la Société Paprec à Cahors, sont ensuite recyclées : de quoi leur donner une seconde vie. Une initiative solidaire mais aussi écologique qui trouvera un large écho les samedi 13 et dimanche 14 mai, lors d'une exposition au dépôt afin de fêter dignement les 10 ans de la « Compagnie ».

Article de La Provence 12/03/23
Proposé par Catherine Proust



Quand la cuisine parle d'histoire : cervelle de canuts

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le fromage blanc maigre était un produit des campagnes et servait à l'alimentation des travailleurs journaliers. En Alsace et en Lorraine, on l'appelait d'ailleurs « viande du pauvre » grâce à sa richesse en protéines. À Lyon, il était battu, salé, poivré et agrémenté de multiples aromates (échalotes, queues d'oignon, ail, herbes ciselées, vin blanc, vinaigre, huile...). Ce met remplaçait si bien la cervelle de mouton, trop chère pour leur maigre salaire, que son aspect rappelait quelque peu celui d'une cervelle et il constituait la nourriture ordinaire des ouvriers des soieries du XIXe siècle, que l'on appelait... « **canuts** » !

On le nomme aussi le « claqueret » car il fallait battre et claquer le fromage pour que celui-ci soit lisse. De la cervelle à base de fromage ! Cette recette a aussi un lien avec la révolte des canuts au XIXe siècle qui se déroula à Lyon. Durant cinq longues années, les ouvriers, logés principalement sur la Croix Rousse, se sont rebellés contre les bourgeois à cause de leur conditions de travail déplorables et rudes. Cette révolte fut écrasée par la répression militaire. Mais nos canuts ont inspiré des courants socio-économiques comme le Marxisme.

Remise au goût du jour pendant l'entre-deux-guerres par le célèbre chef **Paul Lacombe**, la cervelle de canut reste, aujourd'hui encore, une recette incontournable des « **bouchons** » lyonnais, ces restaurants typiques, simples et conviviaux qui servent des spécialités locales. Elle n'est jamais vendue préparée : c'est une recette exclusivement transformée à la maison ou au restaurant. On sert traditionnellement la cervelle de canut dans une pomme de terre cuite en robe des champs et évidée, ou bien avec du pain de campagne grillé, en entrée ou en fin de repas.

- un fromage de faisselle épais et égoutté, de préférence au lait entier
- 2 échalotes ciboulette, persil, estragon et cerfeuil sel et poivre
- 3 c. à café d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre
- 2 c. à café de vin blanc sec

Prendre le fromage faisselle et le battre avec une spatule pour le rendre bien lisse (on dit qu'on le claque). Hacher au couteau des échalotes, de l'oignon, de l'ail. Ciseler des herbes: ciboulette, persil, estragon, cerfeuil...Mélanger le tout au fromage battu. Saler et poivrer. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le vin blanc sec. Mettre au frais au moins 2 heures pour que les parfums se développent.



À déguster avec un bon pain de campagne ou en guise de trempette avec des légumes croquants.

Et pour un repas plus complet, il se mariera bien avec une bonne salade de roquette.

D'après parlapapa
Proposé par Anne-Marie Pérez